

Instrucciones para la instalación,
uso y mantenimiento

MARMITA ELÉCTRICA 50 lt

ACL0002

ÍNDICE

Representación esquemática y dimensiones	pag. 3
---	--------

Advertencias y notas generales	5
---------------------------------------	---

Características técnicas	5
Caraterísticas de fabricación	6
Prescripciones de ley, reglas técnicas y normas	6
Caraterísticas del lugar de instalación	6

Emplazamiento, instalación y manutención	6
Emplazamiento	6
Instalación	6
Conexión eléctrica y sistema equipotencial	6
Conexión a la red hidrica	7
Pruebas y puesta en funcionamiento	7
Manutención del aparato	7
Averías posibles y eliminación de las mismas	7

Uso y limpieza	pag. 8
-----------------------	--------

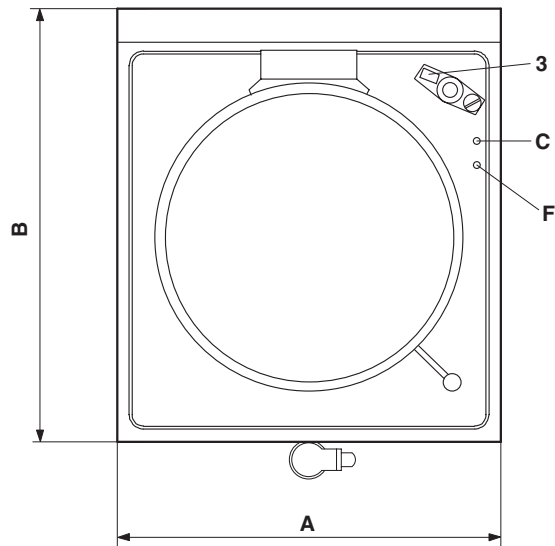
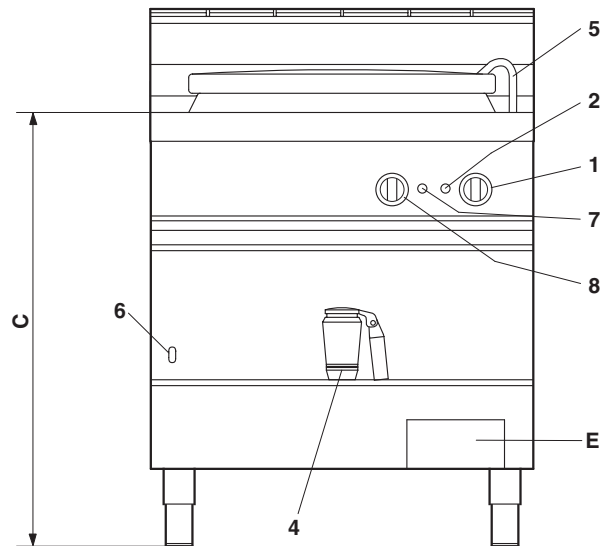
Advertencias y indicaciones para el usuario	8
Instrucciones para el uso	8
Llenado del espacio intermedio	8
Encendido, comienzo de la cocción y apagamiento	8
Limpieza y cuidado del aparato	8
Limpieza diaria	8
Precauciones para el caso de inactividad prolongada	9
Precauciones para el caso de desperfectos de funcionamiento	9
Qué se debe hacer en el caso de que...	9

Directiva RAEE	9
-----------------------	---

Esquema eléctrico	10
--------------------------	----

Advertencia	11
--------------------	----

Representación esquemática

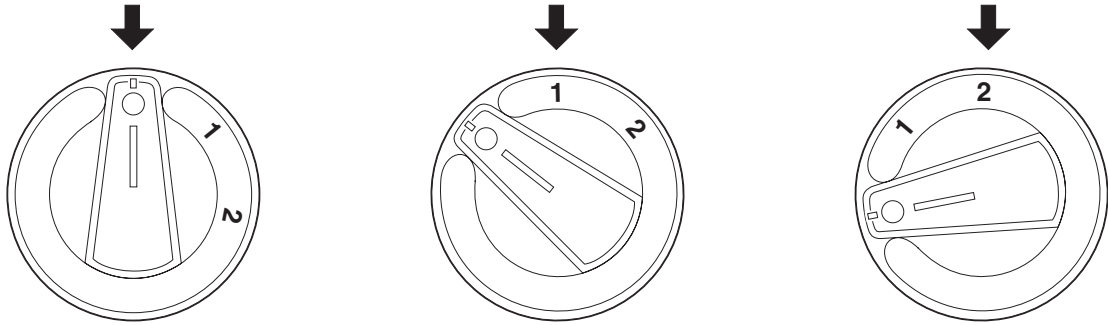


ACL00002

- C** Empalme agua caliente 10mm
- E** Conexión eléctrica
- F** Empalme agua fría 10mm
- 1** Selector
- 2** Luz de aviso de funcionamiento
- 3** Manómetro
- 4** Grifo de descarga de la cuba de cocción
- 5** Grifo de carga del agua en la cuba
- 6** Nivel agua espacio intermedio
- 7** Luz espía naranja
- 8** Termostato de trabajo

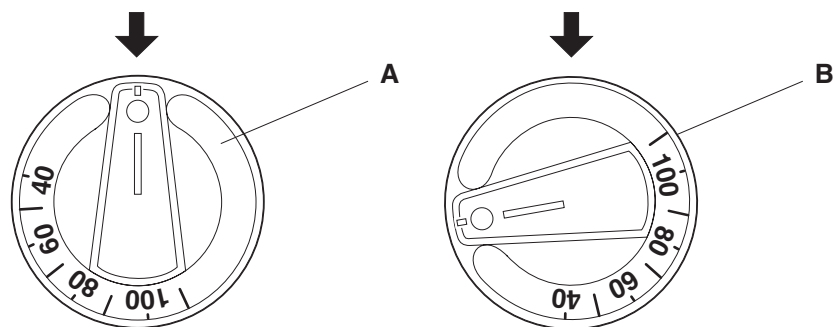
Mandos

Empuñadura selector



- 0 Apagado
- 1 50% de la potencia
- 2 100% de la potencia

Empuñadura termostato de trabajo



- A Válvula cerrada
- B Válvula abierta


ADVERTENCIAS GENERALES

- Lea atenta y detenidamente las instrucciones que contiene este manual: encontrará información importante acerca la seguridad de la instalación, la manutención y del uso.
- Guarde con cuidado este manual de instrucciones.
- Estos aparatos pueden ser utilizados solamente por el personal formado para este objeto.
- Vigile el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Este aparato se debe utilizar solamente para el uso para el que ha sido construido; un uso distinto es impropio, y por consiguiente peligroso.
- Tenga mucho cuidado con tocar las superficies, que durante el funcionamiento pueden volverse muy calientes.
- Desconecte el aparato en el caso de avería o desperfectos de funcionamiento.
- Para reparaciones eventuales, consulte exclusivamente con un centro de asistencia posventa.
- Todos los datos del aparato que se deben comunicar al servicio de asistencia técnica al solicitar una intervención se encuentran en la placa de características (véase la figura 1).
- Al pedir asistencia técnica es oportuno que se indique detalladamente el defecto, para que el técnico comprenda en seguida la causa y el tipo de avería.
- Se aconseja usar guantes para proteger las manos durante las operaciones de instalación y mantenimiento.

¡Cuidado! Atngase estrictamente a las normas de protecci—n contra incendios.

2 - CARACTERÍSTICAS DE LOS APARATOS

La placa con las características se encuentra en la parte frontal del aparato y contiene todos los datos necesarios para la conexión.

		CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25												
	0051	I12H3B/P	P mbar	30	30	20	-	SE	<input type="checkbox"/>	FI	<input type="checkbox"/>	DK	<input type="checkbox"/>	CZ	<input type="checkbox"/>	SK	<input type="checkbox"/>	SI	<input type="checkbox"/>
		I12H3+	P mbar	30	37	20	-	IT	<input type="checkbox"/>	CH	<input type="checkbox"/>	PT	<input type="checkbox"/>						
		I12H3+	P mbar	28	37	20	-	ES	<input type="checkbox"/>	IE	<input type="checkbox"/>	GB	<input type="checkbox"/>	GR	<input type="checkbox"/>				
		I12L3B/P	P mbar	30	30	-	25	NL	<input type="checkbox"/>										
		I12EL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE	<input type="checkbox"/>										
TIPO/TYPE		I12E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR	<input type="checkbox"/>	BE	<input type="checkbox"/>								
MOD.		I12H3B/P	P mbar	50	50	20	-	AT	<input type="checkbox"/>	CH	<input type="checkbox"/>								
ART.		I2E	P mbar	-	-	20	-	LU	<input type="checkbox"/>										
CE N.		I12H3B/P	P mbar	30	30	-	-	EE	<input type="checkbox"/>	LV	<input type="checkbox"/>	LT	<input type="checkbox"/>						
N.		I12H3+	P mbar	28	37	20	-	EE	<input type="checkbox"/>	LV	<input type="checkbox"/>	LT	<input type="checkbox"/>						
Σ Qn Kw		I3B/P	P mbar	30	30	-	-	NO	<input type="checkbox"/>	MT	<input type="checkbox"/>	CY	<input type="checkbox"/>	IS	<input type="checkbox"/>	HU	<input type="checkbox"/>		
MOD.	m/h	I3+	P mbar	28	37	-	-	CY	<input type="checkbox"/>										
Predisposto a gas: - Gas preset: - Prevu pour gaz: Eingestellt für Gas: - Preparado para gas: - Geschickt voor:																			
V AC		kW		Hz		MADE IN ITALY													
LA MÁQUINA DEBE SER CONECTADA CONFORME A LA LEGISLACIÓN VIGENTE Y DEBE SER INSTALADA EN UN LOCAL CON BUENA VENTILACIÓN. LEER LAS INSTRUCCIONES DEL MANUAL ANTES DE INSTALAR Y DE UTILIZAR LA MAQUINARIA. LA MAQUINARIA DEBE SER INSTALADA POR PERSONAL CUALIFICADO.																			

3 - DATOS TÉCNICOS

Modelo	ACL00002	
Alto (A)	mm	800
Alto (B)	mm	700
Alto (C)	mm	900
Diámetro de la cuba	mm	400
Altura de la cuba	mm	450
Volumen total	lt	58
Volumen útil	lt	50
Tensión	400 V 3N AC / 230 V 3 AC	
Potencia	kW	9
Cable de alimentación	5 x 1.5 mm ² o 4 x 2.5 mm ²	
Conexión agua caliente	mm	10
Conexión agua fría	mm	10
Presión agua	kPa	50 - 300
Presión del hervidor	bar	0.5

Caraterísticas de fabricación

- Estructura portante de AISI 430, con 4 pies de altura ajustable.
- Paneles de acero inoxidable Aisi 304, espesor 10-12/10.
- Cuba de acero inoxidable, AISI 316, espesor 20/10.
- Grifo de descarga de latón cromado.
- Tapa de acero inoxidable, juntada con bisagras y equilibrada por resorte en todas las posiciones de abierto.
- Hervidor y revestimientos de AISI 304, espesor 15-20/10.
- Sistema de calentamiento por resistencias eléctricas de aleación "Incoloy-800" con hervidor y circulación de vapor.
- La presión del hervidor es controlada por una válvula de seguridad regulada a 0,5 bar; el aparato está provisto de manómetro de lectura analógica.
- Conexión de 10 mm para entrada de agua fría.
- Conexión de 10 mm para entrada de agua caliente.
- Termostato de seguridad, que suspende automáticamente el funcionamiento en el caso de avería.
- Este aparato tiene un selector de tres posiciones, lo que permite estas funciones de calentamiento:
 - posición "0" Calentamiento no en funcionamiento
 - posición "1" Potencia reducida: 50%
 - posición "2" Potencia total: 100%

Prescripciones de ley, reglas técnicas y normas

Durante los trabajos de instalación se deben respetar estas prescripciones:

- normas de ley en vigor;
- normas higiénico-sanitarias eventuales sobre locales cocina;
- ordenanzas del ayuntamiento u otras entidades territoriales sobre construcciones urbanas y protección contra incendios;
- normas para la prevención de accidentes del trabajo;
- disposiciones del Comité de electrotécnicos relativas a seguridad eléctrica;
- disposiciones del suministrador de energía eléctrica;
- prescripciones locales (eventuales).

Caraterísticas del lugar de instalación

- El aparato debe instalarse en un ambiente bien ventilado.
- Se aconseja instalar el aparato debajo de una campana aspiradora que asegure la evacuación rápida y constante de los vapores de cocción.
- Como establecen las normas vigentes, entre el aparato y la red de distribución de energía eléctrica debe instalarse un interruptor onipolar con una distancia mínima entre contactos de 3 mm para cada polo.
- El aparato necesita dos fuentes de agua, una par agua fría y la otra entrada par agua caliente. Cada línea debe estar provista de válvula de cierre.

¡Cuidado! : El interruptor onipolar y las llaves de paso deben estar cerca del aparato, en un punto de fácil acceso para el usuario.

EMPLAZAMIENTO, INSTALACION Y MANUTENCION

Emplazamiento

Tras quitar todo el embalaje asegúrese de que el aparato está íntegro. En caso de daños visibles, consulte inmediatamente con el punto de venta antes de conectar el aparato.

Quite la película de PVC que protege los paneles.

Los elementos del embalaje se deben eliminar dividiendo los varios materiales, según las normas en vigor.

No existen prescripciones particulares relativas a las distancias de otros aparatos o de las paredes. En el caso de que el aparato esté colocado en contacto directo con paredes inflamables, le aconsejamos que aplique un aislamiento térmico adecuado.

Para poder funcionar correctamente el aparato debe estar bien nivelado. Corregir los desniveles pequeños enroscando o desenroscando las patas regulables. Los desniveles y la pendiente pueden afectar el funcionamiento del aparato.

Instalación

¡Atención! : Las operaciones de instalación, de manutención y la puesta en funcionamiento del aparato

to deben ser ejecutadas por personal competente.

¡Atención! : Antes de emprender cualquier operación de conexión averigüe la correspondencia entre los valores de red y las indicaciones de la placa de características, al objeto de comprobar si el aparato está prevenido para los valores de red.

Conexión eléctrica y sistema equipotencial

¡Atención! : Este aparato se suministra listo para la tensión que indica la placa de características técnicas.

Como ya hemos dicho, entre el aparato y la línea eléctrica se deben interponer un interruptor onipolar y un diferencial con características adecuadas a la potencia nominal del aparato (1mA por kW de potencia).

Asegúrese de que la puesta a tierra es eficaz.

Por ser un aparato de clase X este aparato se entrega sin cable ni clavija. Por tanto los materiales necesarios para conectarlo a la red eléctrica debe suministrarlos el instalador.

El cable para conexión a la línea eléctrica debe tener las características que se indican en el párrafo "Datos técnicos" y debe ser del tipo resistente al aceite.

Para acceder a la regleta de conexión a la red es necesario desmontar la parte inferior del panel frontal aflojando los tornillos de fijación.

El cable debe introducirse en el prensacables desde abajo. Cada conductor debe conectarse en un borne de la regleta. El conductor de tierra debe ser el más largo, de tal forma que si se lo somete a tracción o si el prensacables se rompe, se desconecte después de los conductores de tensión. Cerrar el pisacables.

El aparato debe formar parte de un sistema equipotencial. La conexión se hace con el borne prevenido en la parte inferior del flanco derecho y contramarcado por el símbolo internacional, y con conductor con sección nominal $<10 \text{ mm}^2$. Esta conexión se realiza entre todos los aparatos instalados y la instalación de puesta a tierra del edificio.

Conexión a la red hídrica

La presión del agua en la red de alimentación debe estar comprendida entre 50 y 300 kPa; en caso de presión distinta, instale un reductor de presión antes del aparato.

Antes del aparato se debe instalar un válvula de cierre por cada línea.

Las conexiones de R1/2" para el agua (ya sea caliente como fría) están prevenidas en la parte inferior del costado derecho del aparato.

Efectúe la conexión en conformidad con las prescripciones de ley en vigor.

Pruebas y puesta en funcionamiento

Una vez efectuados los trabajos de conexión es necesario inspeccionar el aparato y la instalación. Controlar el funcionamiento.

En particular, se debe controlar:

- si quedan restos de película protectora en las superficies externas;
- si el panel frontal inferior, que se quitó para efectuar la conexión eléctrica, se ha vuelto a montar correctamente;

- si las conexiones están realizadas como se indica en este manual;
- si se cumplen todas las normas de seguridad, leyes y directivas vigentes;
- si las conexiones de agua son estancas;
- si la conexión eléctrica ha sido realizada en conformidad con las normas en vigor.

Además, asegúrese de que el aparato que acaba de instalar no está sometido a tracción y no queda en contacto con superficies calientes.

Encender el aparato siguiendo las instrucciones del manual.

Cuide de que la tensión de alimentación con aparato en funcionamiento no pase de $\pm 10\%$ del valor nominal.

El documento de comprobación debe rellenarse en todas sus partes y presentarse al cliente, quien deberá aprobarlo y firmarlo. A partir de este momento entra en vigor la garantía del aparato.

Manutención del aparato

¡Cuidado! : Estos aparatos están destinados únicamente al uso profesional y l'uso y mantenimiento deben ser utilizados únicamente por personal cualificado.

Para mantener eficiente el aparato, las operaciones de manutención se deben efectuar anualmente, incluyendo control de los componentes de mayor desgaste, tuberías de alimentación, componentes eléctricos, etc.

Durante la manutención es aconsejable que se reemplacen los componentes desgastados: esto evita que se tenga que volver a llamar el servicio posventa por averías imprevistas del aparato.

Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento con el cliente.

Averías posibles y eliminación de las mismas

¡Atención! : Solamente un servicio posventa cualificado puede actuar como se indica a continuación!

¡Atención! : Antes de rearmar el termostato de seguridad, eliminar siempre la causa que ha provocado su actuación.

USO Y LIMPIEZA

Advertencias y indicaciones para el usuario

En este manual encontrará Vd. todas las indicaciones necesarias para utilizar correctamente y sin riesgos nuestros aparatos.

Conservar el manual en buen estado!

Este aparato está especialmente fabricado para uso colectivo, y por lo tanto pueden ser utilizados sólo por personal cualificado.

Este aparato se debe vigilar mientras esté en funcionamiento.

¡Cuidado! : El constructor no se responsabiliza por herimientos o daños provocados por inobservancia de las normas de seguridad o bien por uso impropio del aparato por parte del operador.

Algunos fallos de funcionamiento suelen producirse por errores de manejo del aparato, por ello es fundamental que el personal sepa cómo funciona el mismo y cómo debe utilizarse.

Todos los trabajos de instalación y manutención deben ser ejecutados únicamente por una empresa regularmente inscrita en el registro correspondiente.

Respecte los intervalos de tiempo para la manutención del aparato. Le aconsejamos que estipule un contrato de manutención con el servicio de asistencia técnica de confianza.

En caso de averías o fallos de funcionamiento del aparato, apagarlo inmediatamente y cerrar o cortar todos los suministros (electricidad y agua).

Si las anomalías se repiten es necesario recurrir al servicio de asistencia técnica.

Instrucciones para el uso

Antes de poner en funcionamiento el aparato, lave con mucho cuidado el interior de la cuba de cocción.

¡Atención! : La cuba de cocción se debe llenar hasta 40 mm. máx. debajo del borde de rebose, coincidiendo con la marca de nivel máximo e incluyendo los alimentos a cocer.

¡Atención! : Antes de llenar la cuba, asegurarse siempre de que está cerrado el grifo de descarga.

Llenado del espacio intermedio

¡Atención! : El nivel del agua en el espacio intermedio se debe controlar antes de cada encendido!

¡Atención! : Para el llenado del espacio intermedio le aconsejamos que emplee agua blanda!

Abra el grifo de nivel, ubicado en el lado frontal del aparato. Para el llenado, destornillar el tapón, que está en el grupo de la válvula de seguridad. El grupo de seguridad está ubicado en el lado derecho del aparato. (véase figura "Vista del aparato").

Introducir el agua suavizada (para la capacidad del hueco intermedio, véase el párrafo "Características técnicas").

Cuando el agua sale del grifo de nivel, cerrarlo y atornillar de nuevo el tapón del grupo de seguridad.

Encendido, comienzo de la cocción y apagamiento

Llenar la cuba con agua - caliente o fría, según se necesite - abriendo los grifos del aparato.

Este aparato está provisto de un selector de tres posiciones para ejecutar todas las operaciones de preparación para la cocción (véase figura "Mandosi").

A continuación se describen todos los procedimientos para el uso correcto y seguro del aparato.

Poner en tensión el aparato:

Accionar el interruptor general ubicado antes del mismo.

Comienzo del ciclo de cocción:

Desplazar el selector de la posición "0" a una de las posiciones de calentamiento, según las necesidades de cocción.

Normalmente, la cocción se pone en marcha con el selector en la posición "2"; cuando la cuba alcance la temperatura de funcionamiento normal, girar el selector a la posición "1" para el mantenimiento.

El calentamiento del aparato es señalado por la luz testigo verde encendida.

Fin de la cocción:

Poner el selector en posición "0".

Limpieza y cuidado del aparato

No utilice en absoluto agentes químicos o detergentes abrasivos durante la limpieza de las piezas de acero inoxidable.

Se debe evitar el uso de estropajo de hierro para limpiar las paredes de acero porque podría formarse herrumbre. Por la misma razón se deben evitar los contactos con materiales ferrosos.

También se debería evitar el uso de papel abrasivo o de vidrio; en casos particulares se puede utilizar la piedra pómez en polvo.

En el caso de suciedad particularmente resistente, le aconsejamos que use esponjas abrasivas (por ej. de Scotch-Brite).

Le aconsejamos que efectúe la limpieza sólo con aparato frío.

Limpieza diaria

¡Cuidado! : No utilice en absoluto chorros de agua directos para limpiar el aparato: se podrían ocasionar infiltraciones y daños de los componentes.

La cuba de cocción se debe lavar con agua y detergente, enjuagar con mucha agua y secar perfectamente con un paño suave.

Lavar las superficies externas con una esponja y una solución de agua caliente y detergente para uso doméstico adecuado.

Aclarar muy bien y secar con paño suave.

Precauciones para el caso de inactividad prolongada

En caso de inactividad prolongada del aparato (vacaciones, trabajo de temporada, etc.) el mismo se debe limpiar a fondo y eliminar los restos de alimentos y secar con cuidado.

Dejar la tapa abierta para permitir la circulación de aire dentro la cuba de cocción.

Para las partes de acero se pueden utilizar los productos protectores que se encuentran normalmente en el mercado.

Cerrar los suministros de electricidad y de agua.

El local debe estar convenientemente ventilado.

Precauciones para el caso de desperfectos de funcionamiento

En el caso de que, durante el uso, se observaran desper-

El constructor no se responsabiliza ni ofrece garantía alguna por daños debidos a inobservancia de las prescripciones o bien a instalación no conforme. Lo mismo en el caso de uso impropio de los aparatos.

fectos de funcionamiento del aparato, es preciso apagarlo inmediatamente y cerrar o cortar todos los suministros (de electricidad y agua).

Llame a un técnico o al servicio de asistencia posventa.

Qué se debe hacer en el caso de que...

¡Cuidado! : Aun cuando el aparato se utilice correctamente, pueden producirse averías e inconvenientes. A continuación se indican las condiciones más probables de avería y los controles que tiene que efectuar el operador para no pedir sin necesidad la intervención del servicio posventa.

En el caso de que, tras efectuar estos controles, el in-

... el contenido de la cuba no se calienta:

- asegurarse de que el interruptor general de energía eléctrica, ubicado antes del aparato, está activado;
- en caso contrario, apagar el aparato y pedir la intervención del servicio posventa, ya que ha actuado el termostato de seguridad debido a sobretensión de la cuba de cocción. Esto ocurre sobre todo cuando se ponga en funcionamiento el aparato con cuba vacía.

conveniente no se obvía, apagar inmediatamente el aparato, desconectarlo de la red eléctrica y cortar todos los suministros. Pedir la intervención del servicio posventa.

LA DIRECTIVA 2002/96/EC (RAEE): informaciones para los usuarios



Esta nota informativa se dirige exclusivamente a quienes poseen equipos que presentan el símbolo de la (Fig.A) en la etiqueta adhesiva que indica los datos técnicos, aplicada en el producto (etiqueta de matrícula).

Este símbolo indica que el producto está clasificado, según las normas vigentes, como equipo eléctrico o electrónico y está conforme con la Directiva EU 2002/96/EC (RAEE), por tanto, al final de su vida útil, se deberá tratar separadamente de los desechos domésticos, entregándolo gratuitamente en un centro de recogida diferenciada para equipos eléctricos y electrónicos o se le debe entregar al vendedor cuando se compra otro equipo equivalente.

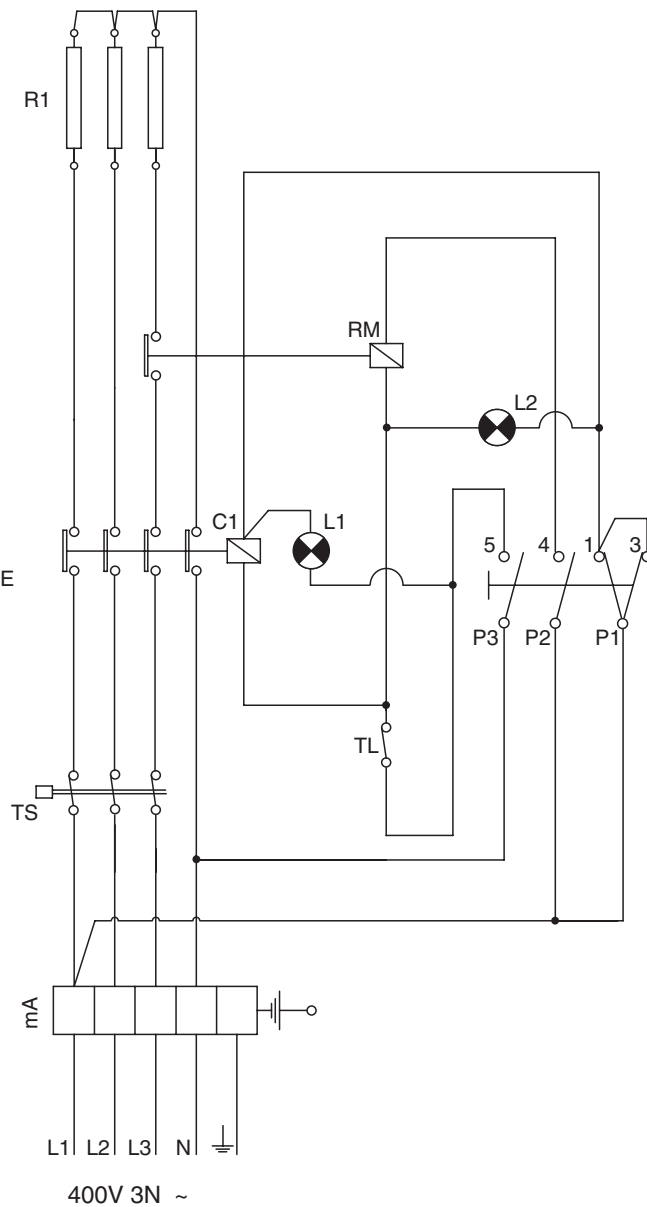
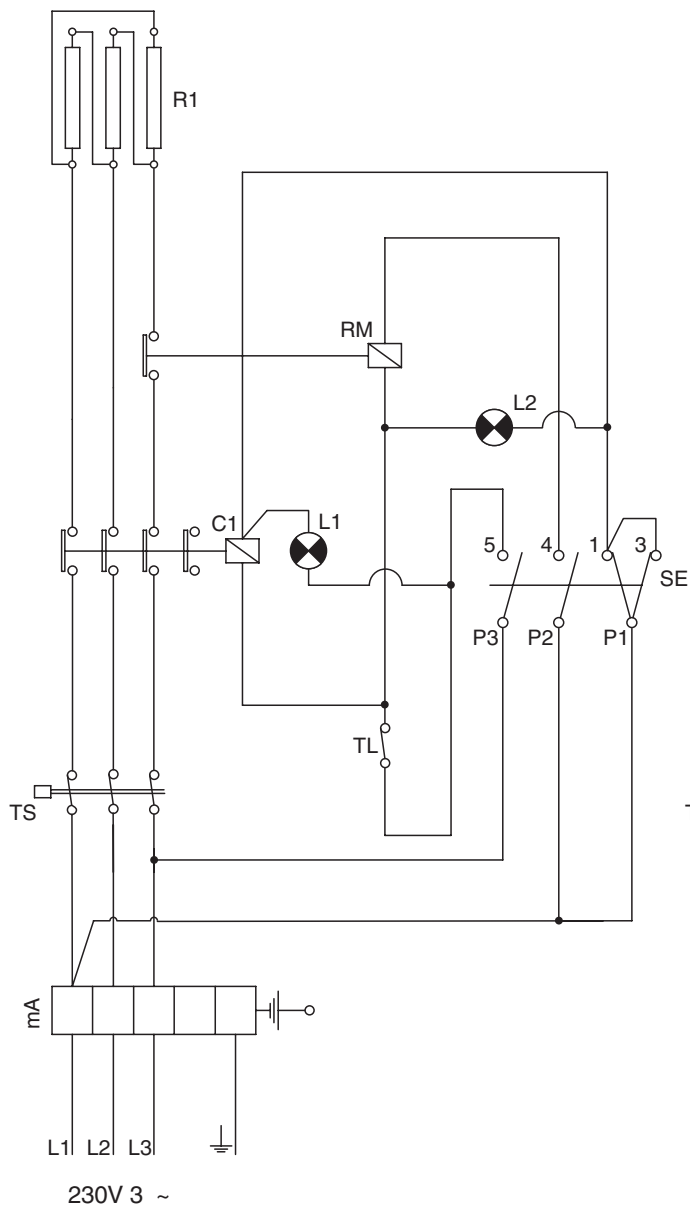
El usuario es responsable de entregar el equipo a las estructuras de recogida al final de la vida del mismo. La legislación vigente sobre los desechos contempla sanciones en este aspecto.

La recogida correcta para nuevo iniciar con el reciclaje, el tratamiento y la eliminación del equipo de manera compatible con el medioambiente contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medioambiente y la salud, y favorece el reciclaje de los materiales por los que está compuesto el producto.

Para obtener informaciones detalladas inherentes a los sistemas de recogida disponibles, dirigirse al servicio local de eliminación de desechos o a la tienda donde compró el equipo.

Los productores y los importadores cumplirán con su responsabilidad para el reciclaje, el tratamiento y la eliminación del equipo de manera compatible con el medioambiente, directamente o participando en un sistema colectivo.

Esquema eléctrico



- L1** Luz testigo verde
- TS** Termostato de seguridad
- C1** Telerruptor
- SE** Interruptor/Selector de tres posiciones
- R1** Resistencia
- mA** Tablero de bornes de llegada de la línea
- Rm** Relé por Min.

ADVERTENCIA

LA CASA CONSTRUCTORA SE RESERVA EL DERECHO DE APORTAR AL PRODUCTO LOS CAMBIOS QUE CONSIDERE ÚTILES Y NECESARIOS, SIN COMPROMETER LAS CARACTERÍSTICAS ESENCIALES.

LA EMPRESA CONSTRUCTORA DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN CASO DE QUE NO SE RESPETEN LAS NORMAS CONTENIDAS EN ESTE MANUAL.